

Paupiettes de jambon au miel de châtaignier

Ingrédients: pour 4 personnes

- 150 gr Fromage de chèvre frais (ex. Chevroux)
- 16 Tranches de jambon cru San Pietro (env. 250 gr)
- 10 gr Beurre
- 4 cc Miel de châtaignier (ou autre variété de miel)
- Poivre (du moulin)

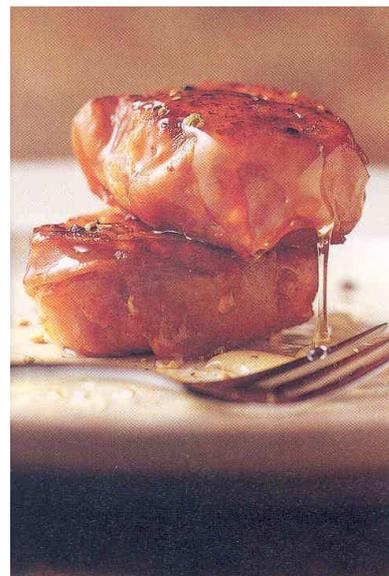
Préparation

1. Les paupiettes

- Couper le fromage en 8 tranches.
- Enrouler chacune dans 2 tranches de jambon.
- Faire mousser le beurre dans une poêle.
- Y saisir brièvement les paupiettes des deux côtés, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

2. La présentation

- Dresser sur des assiettes.
- Arroser de miel.
- Poivrer.
- Servir aussitôt.



Accompagnement: Figes fraîches ou de figes séchées trempées à l'eau, au vin rouge ou au jus de raisin. Saisir les figes au beurre en même temps que les paupiettes. Pour une touche de raffinement supplémentaire, préparer cette recette avec du miel à la truffe.